

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2004 年 7 月 29 日 (29.07.2004)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2004/062384 A1

(51) 国際特許分類: A23L 1/19, A23D 7/00

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/000347

(22) 国際出願日: 2004 年 1 月 16 日 (16.01.2004)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願2003-008895 2003 年 1 月 16 日 (16.01.2003) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋 2 丁目 1 番 5 号 Osaka (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 原田 江里子 (HARADA, Eriko) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県筑波郡谷和原村綱の台 4 丁目 3 番地 不二製油株式会社つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 森川 和季 (MORIKAWA, Kazutoshi) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県

筑波郡谷和原村綱の台 4 丁目 3 番地 不二製油株式会社つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP).

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NL, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GI, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LI, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: O/W EMULSION AND PROCESS FOR PRODUCING FOOD WITH THE SAME

(54) 発明の名称: O/W 型乳化物及びこれを用いた食品の製造法

(57) Abstract: A whipping cream which retains milky flavor/body taste and material properties and combines inconsistent functions, i.e., good meltability in the mouth and thermal stability in shape retention/unsusceptibility to water separation, is obtained by a relatively easy method. An O/W emulsion for whipping creams (referred to as "low-water-content emulsion") is provided. When added to a whipping cream, the emulsion not only can enhance milky flavor and body taste but also enables the cream to reconcile good meltability in the mouth with thermal stability in shape retention/unsusceptibility to water separation.

(57) 要約: 本発明は、比較的平易な方法により乳味・コク味と物性、口融けの良さと耐熱保形性・離水耐性といった、相反する機能を両立させた起泡性クリームを得ることを目的とする。本発明者らは起泡性クリームに添加して用いることにより乳味、コク味がアップし、かつ口融けの良さと耐熱保形性、離水耐性を両立させた起泡性クリームを得ることが可能な起泡性クリーム用 O/W 型乳化物 (本文中ではこれを「低水分乳化物」と称す) を開発するに至った。